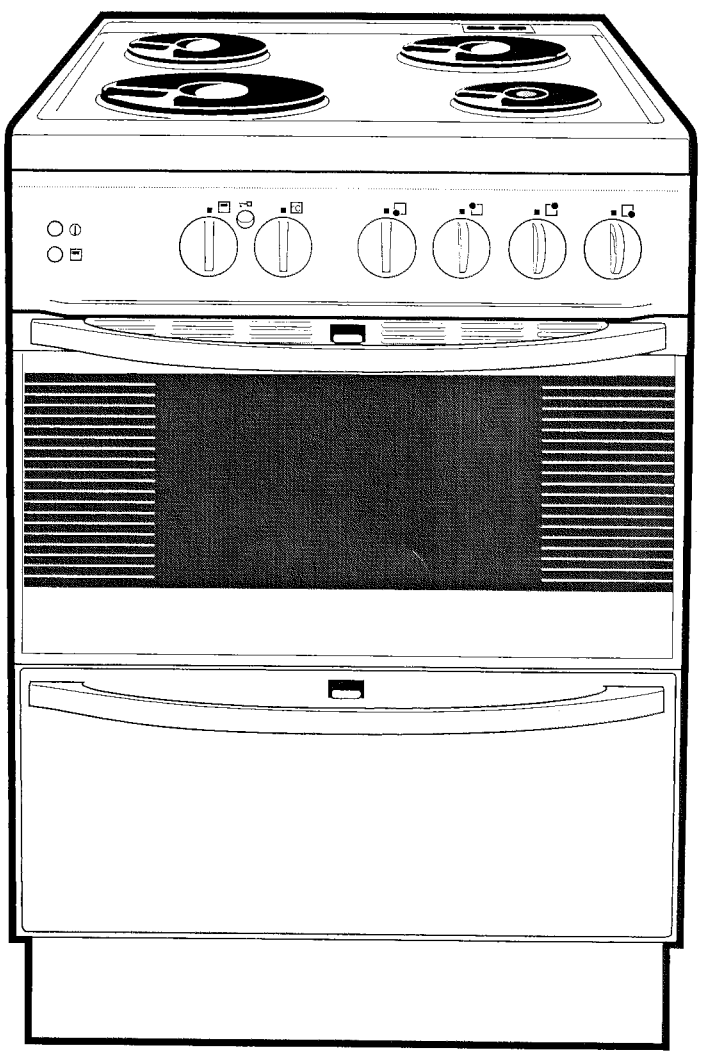
Electrolux

Spis

CF6008 7008
CF6009 7009



821 01 67-02/2 SE

⚠ Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna. Om du använder och sköter din spis rätt, kommer du att ha lång glädje och nytta av den. Ge speciellt akt på säkerhetstexten märkt med ⚠, så att du inte i onödan skadar dig själv, andra eller spisen. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person.

Installation

Installationsarbeten, ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv. skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

Undvik att spisen tippar vid onormal belastning; Montera tippskyddet.

Ugnen skall brännas av före användning. Ventilera väl med hjälp av t. ex. köksfläkten.

Barn

Kontrollera barnsäkerheten:
Kastrullskyddet skall vara monterat samt luckspärrarna i funktion. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Håll barn under uppsikt.

Lås funktionsspärren när spisen inte används, varken plattor eller ugn fungerar då.

Kärl, plattor och ugn blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut.

Placera alltid kastrull och stekpanna med handtaget innanför spiskanten.

Användning

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten.
KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.

Använd endast kärl som är avsedda för platta respektive ugn.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred skall vara nollställda.

Rengöring

Håll plattor och ugn rena av hygien– och säkerhetsskäl. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Var försiktig så att du inte skadar luckglaset vid rengöring. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.

Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

Skrotning

Hjälp till att undvika olyckor när spisen skall skrotas: Lossa den från vägguttaget, kapa sladden vid utgången från spisen och sätt spärrarna ur funktion.

Innehållsförteckning

Säkerhet 2

FÖR ANVÄNDAREN

Bekanta dig med :

Spisen 4
Plattorna 5
Ugnen 5
Förvaringslådan 5
Säkerhetsutrustningen 5
Funktionsspärren 6
Tillbehören 6

Innan du använder spisen

Upphetta plattorna 7
Rengör plåtarna/långpannan 7
Bränn av ugnen 7

Så här använder du:

Funktionsspärren 8
Plattorna 8
Ugnen 9

Så här sköter och rengör du:

Emaljen 11
Plattorna 11
Ugnen 11
Lamporna 12
Förvaringslådan 12

Service och reservdelar 13
Konsumentköp EHL 13

Råd och tips vid

Praktiska problem 18
Tekniska problem 19

Tabell för

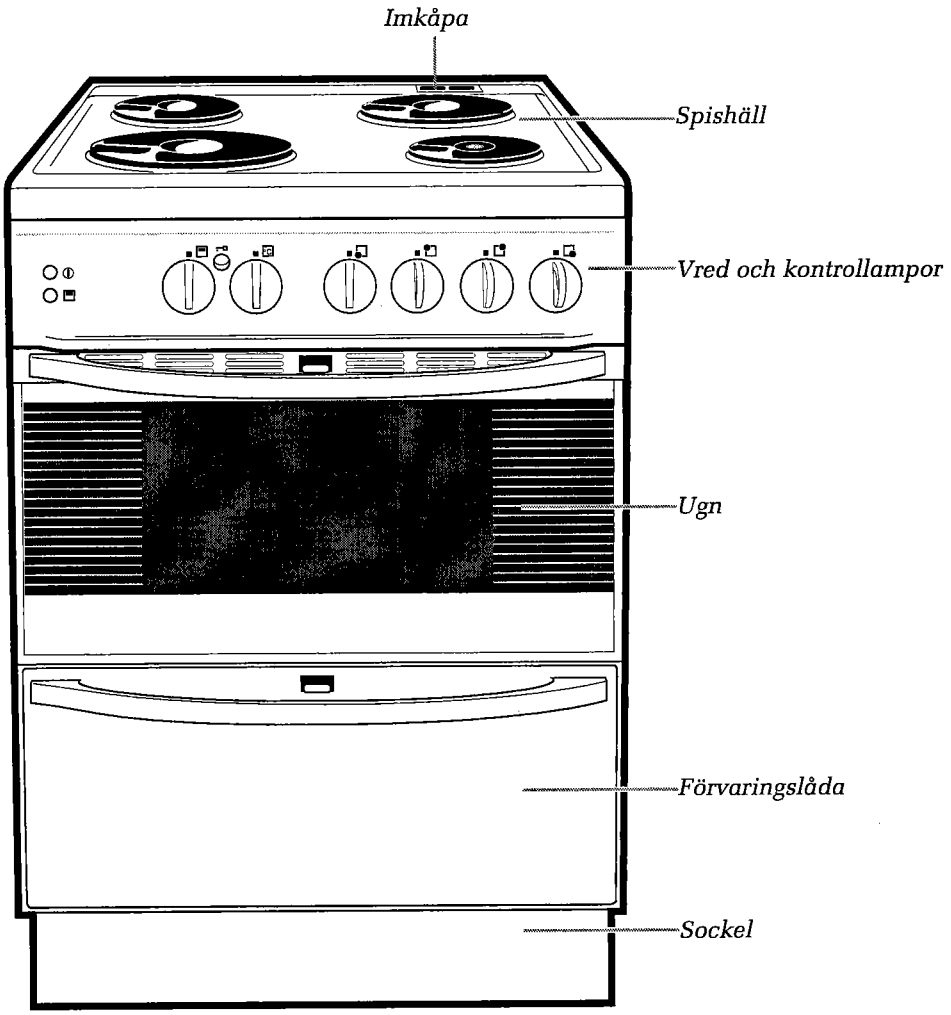
Matlagning 20
Grillning 20
Bakning 21

FÖR INSTALLATÖREN

Transportskador 13
Tekniska uppgifter 14
Elektrisk anslutning 14
Installation 15

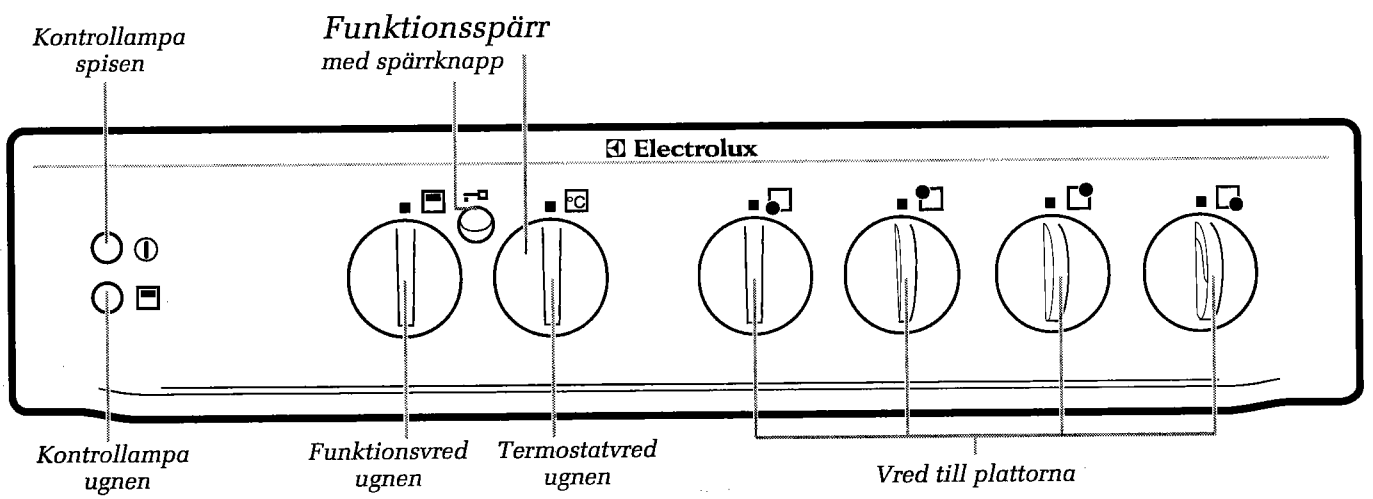
Bekanta dig med:

Spisen



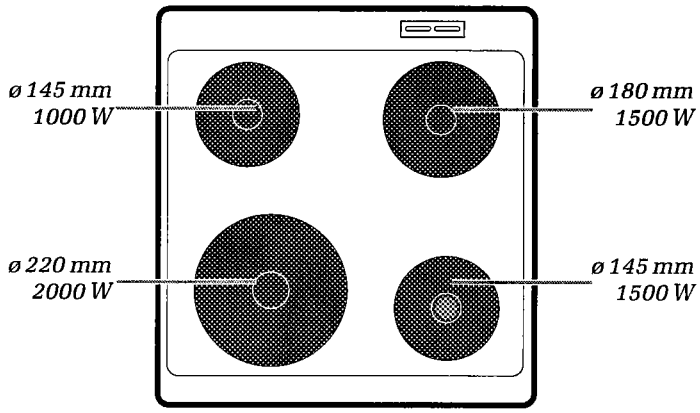
Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Ta tag i luckhandtaget (öppna inte luckan), lyft försiktigt och dra sedan ut spisen.

Vreden och kontrollamporna



Hällen

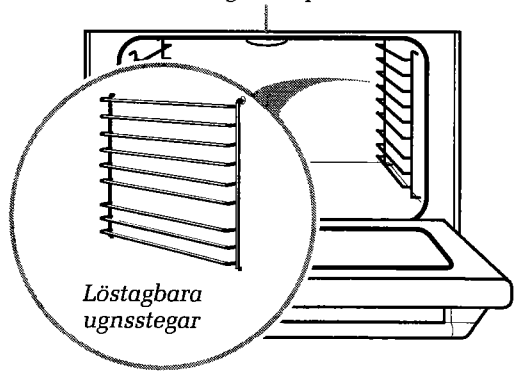
Hällen har fyra gjutjärnsplattor. Den främre högra plattan (snabbplattan) är märkt med en röd prick och har överhettningsskydd.



Ugnen

Aluminiumfolie direkt på ugnsbotten hindrar undervärmen och kan skada emaljen.

Ugnslampa



Ugnen har vanlig slät emalj och fem värmesystem

- konventionell värme, dvs över/undervärme
- övervärme
- undervärme
- grill
- S snabbstart

Ugnsluckan har dubbla glas, varav det inre har ett värmereflekterande skikt.

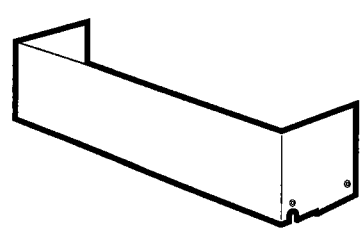
Förvaringslådan

Under ugnen finns en förvaringslåda för spisens tillbehör. Lådan är försedd med luckspärr, samt spärr i bakre kanten som förhindrar att den kan dras ut för långt.

Säkerhetsutrustningen

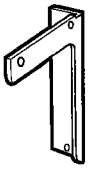
Spisen uppfyller kraven enligt Svensk Standard på barnsäkerhet, om

- godtagbara avställningsytor, min. 400 mm breda, finns på båda sidor om spisen
- kastrullskyddet är monterat (se s. 17)
- luckspärrarna är i funktion (se nästa sida).



Kastrullskyddet monteras för att göra det svårare för barn att nå t.ex. ett kastrullhandtag och tippa heta vätskor över sig.

Tippskyddet monteras för att spisen inte skall kunna tippa vid onormal belastning, t. ex. om ett barn sätter sig på en öppen ugnslucka.



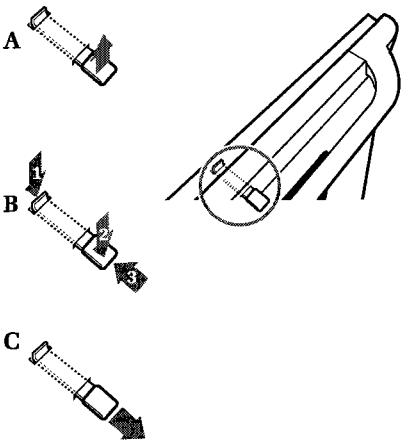
⚠ Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

Luckspärren är vid leverans i funktion. Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckan. **Öppna** luckan genom att lyfta spärren uppåt (bild A) samtidigt som du drar luckan utåt.

För att sätta spärren **ur funktion** (bild B), öppna luckan samt kontrollera att ugnen inte är varm.

1 Tryck ner haken på luckans överkant samtidigt som
2 du trycker ner spärren på luckans framsida och
3 skjuter in den.

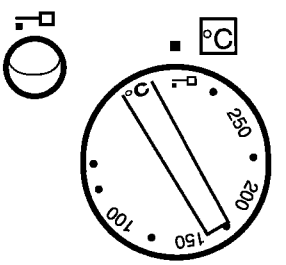
För att sätta spärren **i funktion** (bild C), dra ut spärren på luckans framsida.



Funktionsspärren

Funktionsspärren är inbyggd i ugnens termostatvred. För att göra det svårare för barn att koppla på spisen krävs tvåhandsgrepp.

När spärren är i låst läge fungerar varken plattor eller ugn, även om någon av misstag skulle vrida på ett vred. Observera att endast strömmen till spisens funktioner är bruten.



Tillbehören

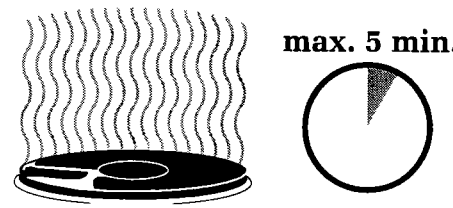
- Emaljerade bakplåtar och långpanna
- ugnsgaller
- tippskydd inkl. monteringsdetaljer, art. nr 300 13 90-09
- kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer
  – art. nr 305 10 52–21, för 60 cm bred spis
  – art. nr 305 10 52–22, för 70 cm bred spis.

Innan du använder spisen:

Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Används den för andra ändamål, kan det finnas risk för person- och/eller egendomsskada. Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet skall vara monterat samt luckspärrarna fungera. Dessutom måste det finnas minst 400 mm avställningsyta på båda sidor om spisen. Håll barn under uppsikt.

Upphetta plattorna

Plattorna är förbehandlande med ett rostskyddsmedel, som fäster bättre om du upphettar plattorna före användning. Värm upp två plattor i taget på högsta effekt i max. fem minuter. Tänk på att hålla plattorna under uppsikt, eftersom de blir mycket heta, så att ingen kommer till skada. Lätt rök och os utvecklas när rester av lösningsmedlet förångas.

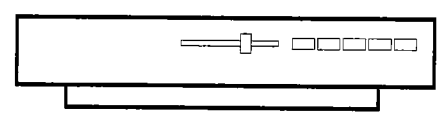


Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och ev. handdiskmedel. Skölj och torka torrt med hushållspapper.

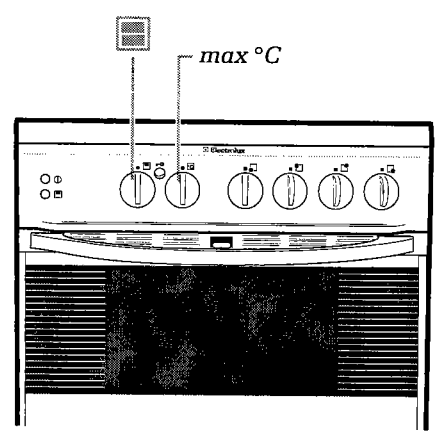
Bränn av ugnen

Ugnen skall brännas av före användning. Ventilera väl med hjälp av t. ex. köksfläkten.



Gör så här:

- Sätt på ▣ över/undervärme samt maximal temperatur. Ugnsluckan skall vara stängd.
- Stäng av när ev. lukt och rökutveckling upphört.



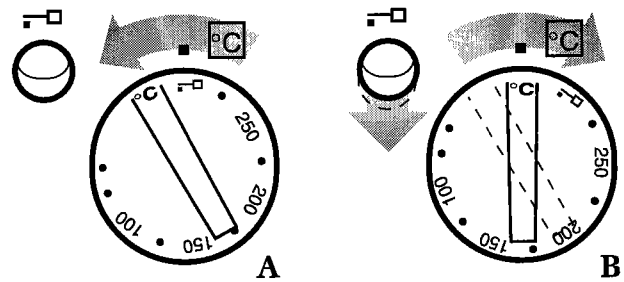
Så här använder du:

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid ev. brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN.
Håll barn under uppsikt. Plattorna blir vid användning mycket varma. Beröring kan ge brännskador. Använd endast kärl som är avsedda för platta. Kontrollera att plattorna är avstängda när de inte används, samt lås funktionsspärren.

Funktionsspärren

För att **låsa** funktionsspärren (se bild A) vrider du vredet moturs så långt som möjligt.

För att **frigöra** spärren (se bild B) krävs tvåhandsgrepp. Skjut spärrknappen nedåt och vrid ugnens termostatvred medurs tills °C står i läge "klockan 12". Du kan nu använda spisen som vanligt. Tänk på att någon kan ha vridit på vreden när spärren var låst.



Plattorna

Varje platta regleras med ett vred. Intill vredet finns symbolen som visar plattans läge på hällen. Vreden har fasta lägen markerade från 1–6, där 6 ger den högsta värmen. De kan vridas både med– och moturs. När du sätter på en platta tänds spisens röda signallampa.

Vanligtvis kan du koka upp på högsta läget och sedan välja en lägre inställning. Vrid då ner till läge 1 eller 2 efter uppkok. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll, att välja rätt läge. Använd gärna lock för att minska energiförbrukningen.

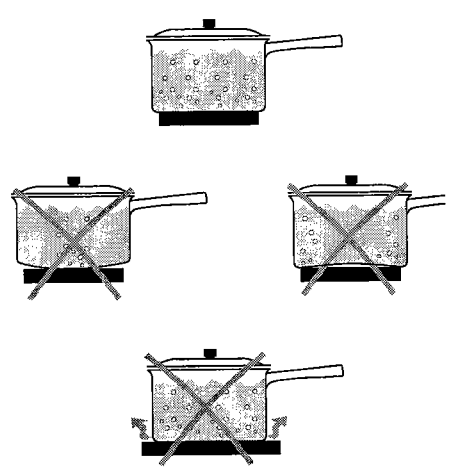
Val av kärl

För att spara tid och därmed energi bör kastrullens/stekpannans botten vara

- minst lika stor som plattan
- något konkav dvs. bukta inåt.

Kontrollera kärlets planhet genom att hålla upp det mot en lampa och dra t.ex. långsidan på en rak linjal mot botten. En bucklig botten förlänger koktiden och ökar energiförbrukningen.

En för liten bottendiameter ökar energiförbrukningen, samt risken för vidbränning vid ev. överkok. Kastrullers och stekpannors material har mindre betydelse än bottendiameter och planhet när det gäller koktid och energiförbrukning.



Ugnen

Håll barn under uppsikt. Ugnsutrymmet och en öppen ugnslucka blir mycket varma, samt behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador. Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Använd endast kärl som är avsedda för ugn. Nollställ ugnens funktionsvred efter användning och lås funktionsspärren.

Vid temperaturväxling och/eller ojämn placering av bakverk på plåten finns en viss risk att denna slår sig. Detta gäller speciellt vid gräddning av pizza, scones eller liknande.

Aluminiumfolie direkt på ugnsbotten hindrar undervärmen och kan skada emaljen.

I ugnen kan du använda:

belysning

konventionell värme, dvs. över/undervärme, tak- och bottenelement inkopplade

övervärme, takelement inkopplat

undervärme, bottenelement inkopplat

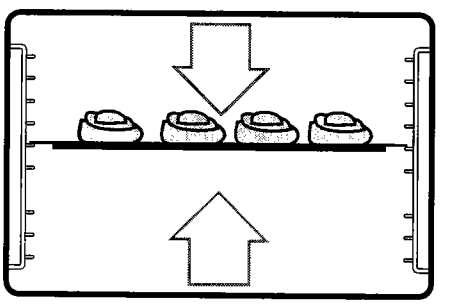
grill, grillelement inkopplat

S **snabbstart,** grill- och bottenelement inkopplade. Det tar ca sju minuter att värma upp ugnen till 200°C. Kan även användas vid gratinering.

För samtliga funktioner gäller att den gula kontrollampan lyser under uppvärmning. Vid uppnådd temperatur slocknar den (tänds och släcks när termostaten slår till och från).

Bakning/Matlagning

Följ tabellrekommendationerna. Prova mjuka kakor med en provsticka ca fem minuter före full tid. Du har då möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av recept, formars material, färg, form och storlek.



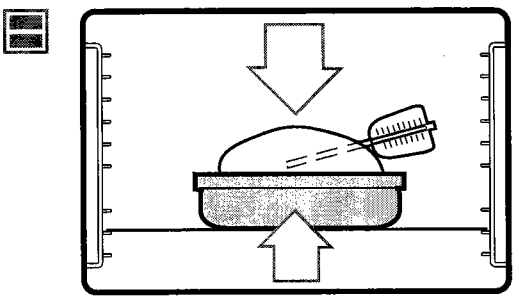
Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt. Välj en ugnssäker form där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyn torkar in och bränner fast. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det i regel mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den.

Användning av stektermometer

Stick in termometerns spets i den tjockaste delen av steken och helst så att hela den rostfria delen är inne i köttet. I långsmala stekar sticker man in termometern från kortsidan, i knubbiga samt små stekar snett uppifrån. Tänk på att en termometer som stöter mot fett eller ben kan visa fel temperatur.

Ställ in steken i den förvärmda ugnen, ugnsgallret på fals ett eller två. När du tagit ut steken ur ugnen stiger temperaturen ytterligare några grader. Täck steken med aluminiumfolie och låt den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.



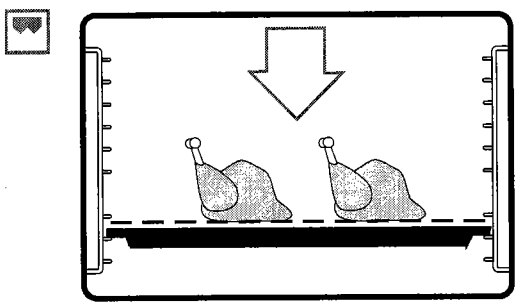
Grillning

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som du skall grilla inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och-/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som skall grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera alltid en folieklädd långpanna under gallret för att samla upp fettstänk m.m.. Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o. d. placeras högt upp i ugnen medan t. ex. tjocka revbensspjäll placeras på fals 1 eller 2.

Ställ funktionsvredet på ▭ och termostatvredet på önskad temperatur. Börja grilla efter **3–5 minuters uppvärmning**. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. En för lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat.

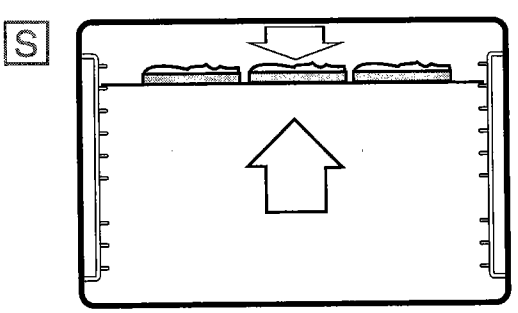
Ugnsluckan skall vara stängd vid grillning.



Snabbstart

Ställ funktionsvredet på S och termostatvredet på önskad temperatur. När termostatlampan slocknar väljer du önskad funktion på funktionsvredet.

Snabbstarten kan även användas vid **gratinering** (färgsättning) av varma rätter. Ställ då in temperaturvredet på maximal temperatur.



Så här sköter och rengör du:

Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats. Kontrollera att kabeln inte kommer i kläm när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. Håll plattor och ugn rena av hygien– och säkerhetsskäl. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Nollställ samtliga ugnsvred vid byte av trasig lampa.

Emaljen

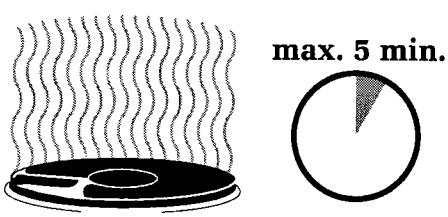
Rengör de emaljerade ytorna med en ren trasa, varmt vatten, och ev. lite handdiskmedel. Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel, som skadar emaljen.

Plattorna

Låt inte överkok bränna fast utan ta bort det med en gång. En nedsmutsad platta försämrar värmeöverföringen mellan kärl och platta. Torka av plattorna med en fuktig trasa efter användning ev. med lite handdiskmedel på och torka torrt.

Rengöring och rostskyddsbehandling

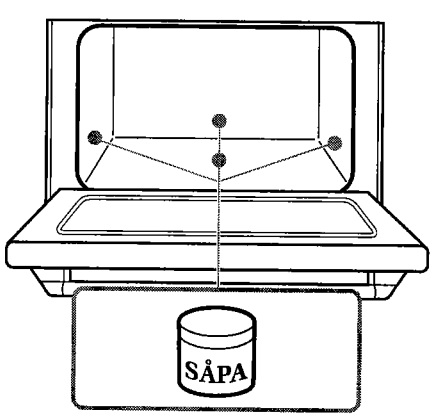
- Rengör plattorna grundligt med tvålull, typ Svinto. Skölj bort allt lödder och torka torrt med hushållspapper.
- Stryk, med en bomullstrasa, ut ett jämnt lager rostskyddsfärg på den torra och kalla plattan.
- Bränn därefter in rostskyddet genom att värma upp två plattor i taget på högsta temperatur i max. fem minuter. Lätt rök och os utvecklas då rester av lösningsmedlet förångas.
- Ev. färg på händerna och emaljen, när den kallnat, tar du lätt bort med lacknafta.
- Färgen finns hos återförsäljarna och AB Elektroservice.



Ugnen

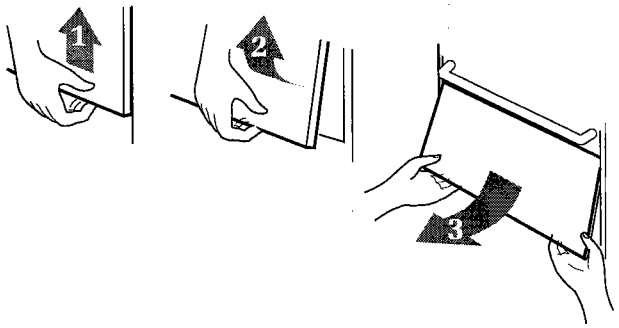
Torka ur ugnen efter användning med varmt vatten och handdiskmedel. Gör så här om den är mycket smutsig:

- Spill eller överkok som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
- Stryk med en svamp ut såpa, gärna flytande, i ugnen.
- Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och ▣ över/undervärme i ca 10 minuter.
- När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.



Ugnsluckan

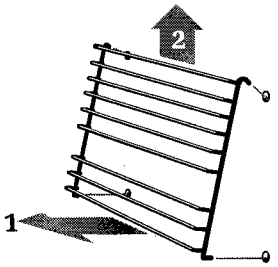
Luckan har dubbla glas, varav det inre har ett värmereflekterande skikt. Vid rengöring kan du ta bort det yttre glaset. Men var försiktig så att du inte skadar det. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar. För att ta bort glaset tar du tag under det med båda händerna och lyfter det uppåt samt utåt (se bild). Rengör sedan glaset med ett fönsterputsmedel. Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen, lyft snett uppåt och ta ut den. Diska stegar och galler för hand eller i diskmaskin. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och sedan rengöras, ev. med tvållull.

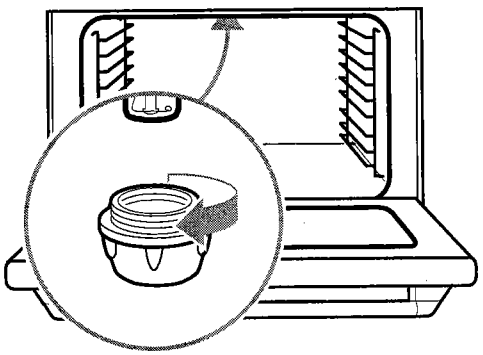
Plåt och långpanna rengörs efter användning med hushållspapper och ev. en bakplåtskrapa. De kan vid behov diskas för hand.



Lamporna

Byte av ugnslampa

1 **Nollställ alla vred** och kontrollera att ugnen inte är varm.
2 Skruva av skyddsglaset.
3 Skruva ur den trasiga lampan.
4 Sätt i en ny ugnslampa med E14–sockel, märkt 230–240 V, 15 W och 300°C.
5 Återmontera skyddsglaset.

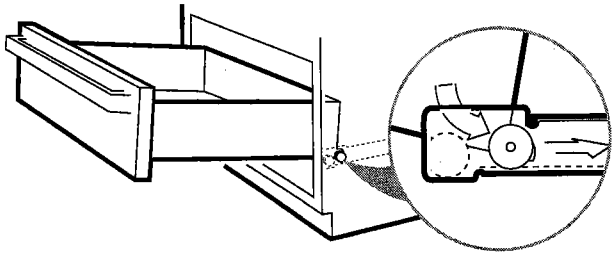


Kontrollamporna

De är av glimlampetyp och har normalt lång livstid. Om de slutar fungera kontakta AB Elektroservice.

Förvaringslådan

Du kan vid behov ta ut lådan för rengöring. Drag ut den en bit och tag sedan i sidorna och lyft lätt uppåt så att lådan går fri från spärren i bakkanten. Drag sedan ut lådan helt och lyft ur den.
Efter rengöring sätter du lådans hjul på konsolerna (se bild). Håll gärna lådan lite lyft den första biten när du skjuter in den så hakar spärren inte fast i konsolen.



Transportskador

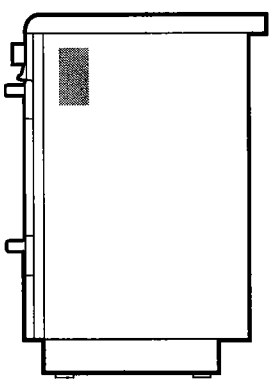
Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador skall du omedelbart anmäla till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Service och reservdelar

⚠ Service och reparationer bör utföras av AB Elektroservice eller av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast reservdelar som tillhandahålles av dessa. Se konsumentköp EHL.

Det finns några enkla åtgärder som du själv får och kan göra om spisen inte fungerar tillfredsställande, se s. 18 och 19. Om problemet kvarstår kontakta service. Service och reservdelar erhåller du från AB Elektroservice (se "Hushållsmaskiner – Service" i telefonkatalogens Gula Sidor) eller hos återförsäljaren.

På dataskylten, spisens högra sida, finner du uppgifter om spisen. Fyll i dem här nedanför så de finns tillhands om du behöver tillkalla service.



Modell .....

Prod. nr .....

Ser. nr .....

För service och reservdelar i Finland ansvarar kontrakterade serviceaffärer runt om i landet, samt Oy Electrolux Kotitalouskoneet Ab Huoltolux Björneborg.

Spisen har i Finland ett års garanti och omfattar material- och produktionsfel, som meddelats inom garantitiden. Garantivillkoren uppfyller branschens allmänna villkor och finns att få hos återförsäljaren eller leverantören. Spar inköpskvittot som verifikation för inköpsdatumet.

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL samt övriga EHL bestämmelser, som du får av säljaren.

Tekniska uppgifter

	CF 6008 CF 6009	CF 7008 CF 7009
MÅTT (mm)		
bredd	597	697
höjd, vid leverans	900	850
djup	595	595
VOLYM (liter)		
ugn	48	55
TOTAL EFFEKT (Watt)		
230 V- spis	9 015	9 015
400 V- spis	9 032	9 032

PLATTORNA	STORLEK (mm)	EFFEKT (Watt)
bakre vänstra	145	1 000
bakre högra	180	1 500
främre vänstra	220	2 000
främre högra	145	1 500

BELYSNING
Spisen:
Kontrollampor av glimlampetyp

Ugn:
Ugnslampa med E-14 sockel, märkt 230– 240 V, 15 W och 300°C

Med reservation för ändringar

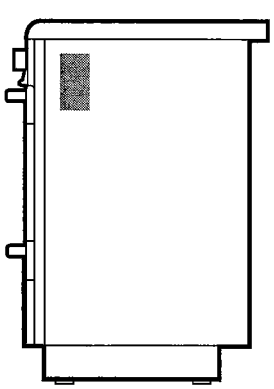
Elektrisk anslutning

⚠ Ingrepp i spisen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp skall anslutas till jordat vägguttag. Vi rekommenderar att spisen ansluts till något av följande alternativ.

Spänning		Säkring
230 V	1 N fas	20 A
	3 N fas	3x 10 A
400 V	2 fas	16 A
	3 fas	3x 10 A

Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).



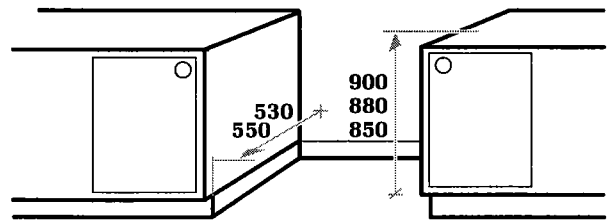
Installation

Installationsarbeten, ingrepp i spisen, förlängning av kabeln osv. skall utföras av behörig fackman. Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen. Undvik att spisen tippar vid onormal belastning, montera tippskyddet. Kontrollera att spisens kabel inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats. Kontrollera barnsäkerheten: Kastrullskyddet skall vara monterat samt luckspärrarna i funktion.

Innan du installerar spisen bör du kontrollera att spisens mått stämmer överens med din övriga köksinredning. Mät därför arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (se bild).

60 cm bred spis har fast sockel anpassad till en bänkhöjd på 900 mm och ett sockeldjup på 530 mm Du kan endast ändra sockelns placering i djupled (se nästa sida).

70 cm bred spis har teleskopsockel och levereras för att passa till en bänkhöjd på 850 mm och ett sockeldjup på 530 mm. Vid behov kan du ändra höjden och djupet på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 880 eller 900 mm och ett sockeldjup på 550 mm (se nedan).



Ändring av sockelhöjd och -djup

Fast sockel

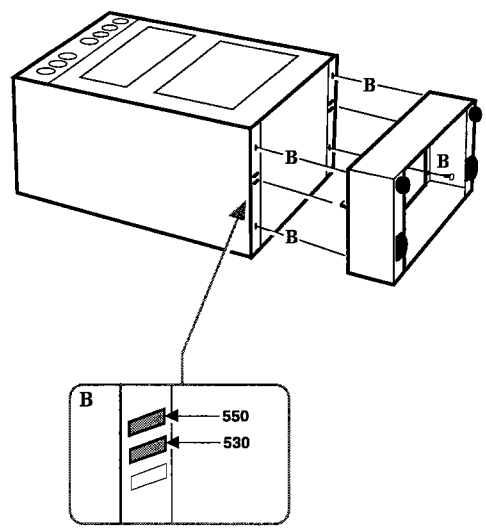
530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t. ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.

2 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort sockeln.

3 Välj läge 550 mm (se bild B) och sätt tillbaka sockeln. Skruva i skruvarna B.

4 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nästa sida) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Teleskopsockel

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom alla punkter här nedan innan du börjar.

530 mm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

1 Lägg ned spisen försiktigt (se bild). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.

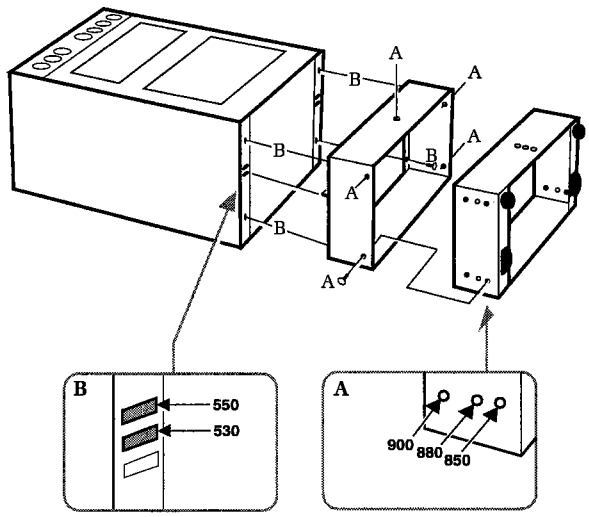
2 Skruva ur skruvarna A (5 st, se bild). Om du endast vill ändra höjden dra då ut den inre sockeln en bit. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5.
För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.

3 Skruva ur skruvarna B (4 st, se bild) och ta bort den yttre sockeln.

4 Välj läge 550 mm (se bild B) och sätt tillbaka den yttre sockeln. Skruva i skruvarna B och skjut in den inre sockeln en bit.

5 Skruva åter i A i något av hålen för 850, 880 eller 900 mm bänkhöjd (se bild A).

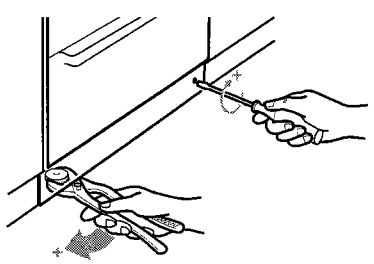
6 Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera (se nedan) innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering

Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet skall fördela sig jämnt i stekpannan. Kontrollera genom att placera ett vattenpass på spisens hällram. Först på spisens vänstra eller högra sidokant, därefter på framkanten.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12 mm) spisens fötter och hjul. Använd en polygrip för att justera de främre fötterna och en kryssmejsel till de bakre hjulen.



Montering av säkerhetsutrustning

Tippskyddet

Tippskyddet monteras på väggen bakom spisen, på vänster eller höger sida.

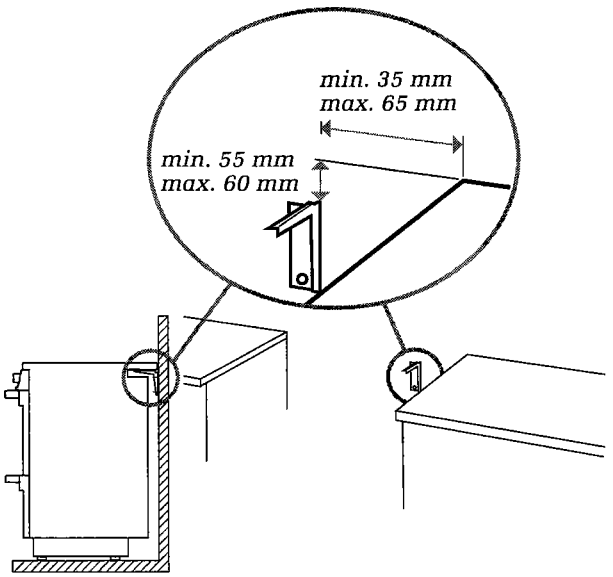
⚠ Tippskyddet är i funktion, endast när spisen är inskjuten på plats.

1 Rita en linje på väggen – efter nivåjustering – längs hällens bakre kant (se bild).

2 Mät ut var tippskyddet skall placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning. Måttuppgifterna (se bild), gäller för montering både på vänster som höger sida.

OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

3 Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.



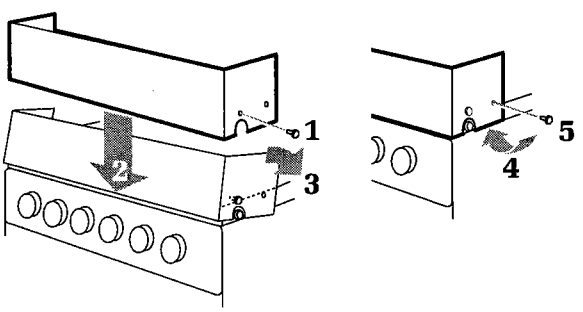
Kastrullskyddet

1 Tryck in propparna i de främre hålen.

2 Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.

3 Vrid skyddet snett nedåt och sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.

4 Lås med de bakre propparna.



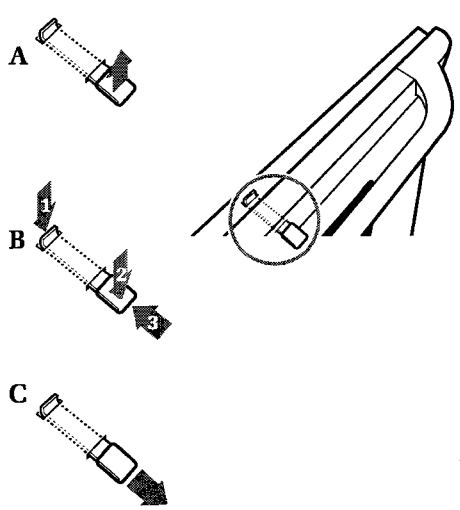
Luckspärrarna

Spisen levereras med spärrarna i funktion. **Öppna** luckan (bild A) genom att lyfta spärren uppåt, samtidigt som du drar luckan utåt.

För att sätta spärren **ur funktion** (bild B) öppnar du luckan. Kontrollera att ugnen inte är varm.

- Tryck sedan ner haken på luckans överkant, samtidigt som
- du trycker ner spärren på luckans framsida och
- skjuter in den.

För att sätta spärren **i funktion** (bild C) drar du ut spärren på luckans framsida.



Råd och tips vid praktiska problem

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat/vetebrödsdegar skall jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen skall fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37°C, för torrjäst 45– 50°C.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl-/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt, och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För högt placerade bakverk/maträtter ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
Bakverk/maträtter blir ljusa	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Råd och tips vid tekniska problem

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person eller produkt. Om problemet kvarstår efter nedanstående åtgärder, kontakta AB Elektroservice eller ett av leverantören godkänt serviceföretag.

Problem	Orsak	Åtgärd
Spisen fungerar inte.	Spisen får inte ström.	Kontrollera att funktionsspärren är frånkopplad. Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt. Byt trasig säkring. OBS! En säkring per fas. Kontrollera att ev. jordfelsbrytare är tillslagen.
Luckspärren fungerar inte.	Spärren är inte satt i funktion.	Sätt spärren i funktion (se s. 6).
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull, stekpanna.	Välj en kastrull, stekpanna med lätt konkav botten. Glas och porslin, som kan användas på spis, har sämre värmeledningsförmåga än t. ex. aluminium.
	Vredet felinställt.	Det är i regel lämpligt att koka-/hetta upp på högsta läge och sedan välja en lägre inställning.
Ugnslampan lyser inte.	Lampan är sönder.	Byt trasiga lampa (se s. 12).
Plattorna är rostiga.	Spisen används sällan, t. ex. i fritidshuset.	Rostskyddsbehandla plattorna regelbundet (se s. 11).
	Kokplattelock.	Lägg aldrig locket på en smutsig och fuktig platta. Smuts binder fukt och ökar därmed risken för rost.

Tabell för matlagning

	Ugns-temperatur °C	Fals-placering	Köttets innertemp °C
STEKNING			
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175	1–2	60
Fläskkarré	175	1–2	85
Kyckling	175	2–3	–
Revbensspjäll	175	2–3	–
Rostbiff, jämnt rosa snittyta	125	1–2	55–60
Rostbiff, rosa i mitten	175	1–2	55–60
Bogbladsstek	175	1–2	75
Skinka, färsk	175	1–2	70
Stek (kalv, lamm, nöt, vilt)	175	1–2	70–75
MATRÄTTER			
Fisk, kokning	200	1	
Fisk, stekning	200–225	1–2	
Gratänger	225	2–4	
Köttfärslimpa	175–200	2–3	
Köttbullar i långpanna	225	3–4	
Omeletter	200–225	3–4	
Piroger	225	4	
Pizza	250	4	
Potatis, bakad	225	3–4	
Puddingar, lådor	200–225	2–3	
Strömmingsflundra	225	3–4	
Suffléer	175–200	4	
Ugnspannkaka	225	4	

Grillning	Ugns-temperatur °C	Fals-placering	Skivat kött		
			Tjocklek i cm	Cirka tid per sida i minuter	
Biff	275	6–7	1,5	2,5– 3,5	
Entrecôte	275	6–7	1,5	5	
Fläsk, -karré, -kotlett	250	6–7	1,5	6 –10	
Grillkorv	275	7		5	totaltid
Hamburgare 100 g, djupfryst	275	7	1,0–1,5	4 – 5	
Kyckling i halvor	225	1–2		20 –25	
Lever	275	6	1,0–1,5	4 – 5	
Revbensspjäll, tjocka	225–250	1–2		30 –40	

Börja grilla efter 3– 5 minuters uppvärmning.

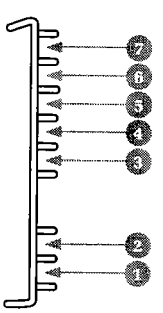
Tabell för bakning

	Ugns-temperatur °C	Fals-placering	Tid minuter
MATBRÖD			
Bondbröd	225	1	30– 35
Bullar (råg, graham)	225	4	10– 12
Formbröd/limpor, lätta	200–225	1	30– 40
Hålkakor	200–225	4	10– 15
Kuvertbröd/småfranska	225–250	4	8– 12
Limpor, tunga	175–200	1	50– 60
Scones	225–250	4	8– 10
VETEBRÖD			
Bullar	225	4	8– 10
Längder/kransar	200–225	1	15– 20
Skorpor, färgsättning	200	4	10– 15
Skorpor, torkning	100	2–3	90–120
MJUKA KAKOR			
Muffins	225	4	10– 12
Rulltårta	225–250	4	5– 7
Sockerkaka, lätt	175–200	1	35– 45
Sockerkaka, tung	150–175	1	50– 60
Tårtbotten	175–200	1–2	30– 40
SMÅKAKOR			
Maränger	100–125	4	40– 50
Mazariner	175–200	4	15– 20
Mördegskakor	175–200	4	5– 10
Pepparkakor	175	4	5– 7
Smördegskakor	200–225	4	5– 12

Allmänna råd:

Snabbstarten är inte lämplig att använda vid gräddning av småkakor och maränger. Flytta alltid över färdiggräddat bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.

Ugnen har sju falser (se bild). Falserna räknas nerifrån.



Electrolux

ELECTROLUX AB
Konsumentkontakt
Lilla Essingen
105 45 Stockholm
Tel. 020–78 77 50

2B tecknare ab

Tryckt på miljövänligt papper

© MK-SMBK 93-09-16